



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN KEBABI

600'er gr'lık 2 bostan patlıcanı
600 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış)
5 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 1/2 su bardağı rafine yağ
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Patlıcanların kabuklarını alacalı olarak soyup enlemesine ikiye kestikten sonra, ortalarını bir kaşıkla hafifçe alarak oyunuz. İçine bir avuç tuz atılmış soğuk suya koyup, 15 dakika bekletiniz. Sonra patlıcanları sudan çıkarıp bir kâğıt peçete üstüne alınız.

Domateslerden birini kuşbaşı, ötekini halka doğrayınız. Büyükçe bir tencerede, orta ateşte tereyağını eritiniz. Yağ kızınca önce etleri 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar pişiriniz. Hemen sonra soğanları atıp 2-3 dakika hafifçe kavurarak kuşbaşı doğranmış domatesi, tuzu, biberi ve 5 su bardağı sıcak suyu ekleyiniz; ağır ateşte 50-60 dakika pişmeye bırakınız.

Kebabın içi pişerken derin bir tencerede rafine yağı kızdırınız. Kâğıt peçete üstündeki patlıcanları bu yağda alt-üst ederek kızartınız. Tencereden biraz yağ alıp fırın tepsinizi hafifçe yağlayınız. Bir delikli kepçeyle patlıcanları tencereden alıp tepsiye diziniz. Pişirmiş olduğunuz harcı patlıcanların içine eşit olarak doldurduktan sonra üstlerini halka doğranmış domateslerle kapatarak orta sıcaklıkta (180 C) fırında 20-25 dakika pişiriniz. Bostan kebabınızı bir servis tabağına alarak sıcak sıcak servis ediniz.